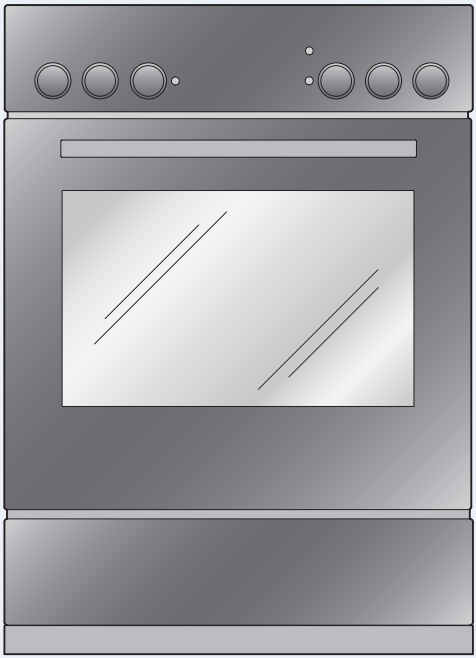
V-ZUG SA

Four • Cuisinière

Combair



Mode d'emploi

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits. Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Tenez compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Domaine de validité

La famille de produit (numéro de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Type	Famille de produits	Système de mesure
BC	21007	55-762
BC60	21008	60-600
EC	22007	55-762
EC60	22008	60-600

Les différences d'exécution sont mentionnées dans le texte.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2014

Table des matières

1 Consignes de sécurité 5
1.1 Symboles utilisés ... 5
1.2 Consignes de sécurité générales ... 6
1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil ... 8
1.4 Consignes d'utilisation ... 11

2 Elimination 14

3 Description de l'appareil 15
3.1 Structure ... 15
3.2 Eléments de commande et d'affichage ... 16
3.3 Espace de cuisson ... 18
3.4 Accessoires ... 19

4 Utilisation 21
4.1 Avant la première mise en service ... 21
4.2 Sélection du mode de fonctionnement ... 21
4.3 Sélection de la température de l'espace de cuisson ... 21
4.4 Arrêt ... 22

5 Modes de fonctionnement 23
5.1 Tableau des modes de fonctionnement ... 23
5.2 Chaleur voûte et sole ... 23
5.3 Chaleur voûte et sole humide ... 24
5.4 Chaleur de sole ... 24
5.5 Air chaud ... 25
5.6 Air chaud humide ... 25
5.7 PizzaPlus ... 26
5.8 Gril ... 26
5.9 Gril chaleur tournante ... 27

6 Trucs et astuces 28
6.1 Pâtisseries et rôtis ... 28
6.2 Gâteaux ... 28
6.3 Différence de brunissement ... 29
6.4 Economie d'énergie ... 30

7 Entretien et maintenance 31
7.1 Nettoyage extérieur ... 31
7.2 Nettoyage du joint de la porte ... 31

7.3 Nettoyage de la porte de l'appareil ... 32
7.4 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage ... 33
7.5 Nettoyage de l'espace de cuisson ... 34
7.6 Autonettoyage catalytique ... 34
7.7 Remplacement de la lampe halogène ... 35

8 Remédier soi-même aux dérangements 37
8.1 Procédure ... 37
8.2 Que faire lorsque 37

9 Cuisinière 39
9.1 Eléments de commande et d'affichage ... 39
9.2 Ustensiles de cuisson ... 41
9.3 Utilisation ... 41
9.4 Nettoyage et entretien ... 43

10 Accessoires et pièces de rechange 44
10.1 Accessoires ... 44
10.2 Accessoires spéciaux ... 44
10.3 Pièces de rechange ... 45

11 Caractéristiques techniques 46
11.1 Note pour les instituts d'essai ... 46
11.2 Mesure de la température de l'espace de cuisson ... 46

12 Notes 47

13 Index 48

14 Service de réparation 51

1 Consignes de sécurité

1.1 Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les consignes importantes au niveau de la sécurité.
Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures, un endommagement de l'appareil ou de l'installation!

Informations et consignes dont il faut tenir compte.

Informations concernant l'élimination

Informations concernant le mode d'emploi

- ▶ Indique les étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.
  - – Décrit la réaction de l'appareil à l'étape de travail réalisée.
- • Indique une énumération.

1.2 Consignes de sécurité générales

- Ne mettez l’appareil en service qu'après avoir lu le mode d’emploi.

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés d’au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience et/ou de connaissances si ces enfants ou personnes sont sous surveillance ou ont reçu une instruction concernant l’utilisation en toute sécurité de l’appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

- Si un appareil n'est pas équipé d'une ligne de raccordement au secteur et d'une fiche ou autres moyens de débranchement au secteur présentant sur chaque pôle une largeur d'ouverture de contact conforme aux conditions de la catégorie de surtension III pour coupure complète, un dispositif de coupure doit être intégré à l'installation électrique à pose fixe selon les dispositions de construction.
- Si la ligne de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou par son service après-vente ou par une personne de qualification analogue afin d'éviter tout danger.

1.3 Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil

- AVERTISSEMENT: pendant son fonctionnement, l'appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent brûlants. Veillez à éviter tout contact avec les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés, à moins qu'ils ne soient sous surveillance permanente.
- Ce type d'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience et/ou connaissances en la matière, si elles sont sous surveillance ou ont pu bénéficier d'instructions quant à une utilisa-

tion en toute sécurité de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques inhérents à son utilisation. Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et les opérations d'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- AVERTISSEMENT: les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lors de l'utilisation. Eloigner les jeunes enfants de l'appareil.
- N'utilisez ni produit nettoyant abrasif agressif ni grattoir métallique coupant pour nettoyer la vitre de la porte du four. Ceux-ci risqueraient de rayer la surface de la vitre. Le verre risquerait d'être détruit.
- Le tiroir chauffant et son contenu deviennent chauds.
- Sur les appareils avec autonettoyage pyrolytique : les fortes salissures doivent être éliminées et les accessoires retirés avant l'autonettoyage pyrolitique.
- Utiliser seulement la sonde de température de l'aliment à cuire recommandée pour ce four.

- N’utilisez jamais d’appareil de nettoyage à vapeur.
- AVERTISSEMENT: avant de changer l'ampoule, s'assurer que l’appareil est bien éteint et débranché du secteur afin d’éviter tout risque d’électrocution.
- L'utilisation correcte des tiroirs est évoquée au chapitre 'Accessoires'.
- AVERTISSEMENT: une cuisson sans surveillance avec de la graisse ou de l’huile sur le champ de cuisson peut se révéler dangereuse et provoquer des incendies. NE TENTEZ JAMAIS d’éteindre un feu avec de l’eau! Arrêtez l’appareil et étouffez les flammes avec précaution, par exemple à l’aide d’un couvercle ou d’une couverture d’extinction.
- AVERTISSEMENT: ne posez jamais d’objets sur le champ de cuisson en raison du risque d’incendie.

1.4 Consignes d'utilisation

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être installé et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien agréé.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- Cet appareil est conçu pour la préparation de plats dans un cadre domestique. L'espace de cuisson ne doit en aucun cas être utilisé pour flamber un mets ou cuire avec une grande quantité de graisse! Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou inadéquate.
- N'utilisez jamais l'appareil pour sécher des animaux, des textiles et du papier!
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer une pièce.
- L'appareil ne doit être monté et utilisé qu'à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 35 °C. Par risque de gel, l'eau résiduelle dans les pompes risque de geler et de les endommager.
- Toute réparation, modification ou manipulation sur ou dans l'appareil, en particulier sur des pièces et parties sous tension, ne doit être effectuée que par le fabricant, son service clientèle ou une personne possédant une qualification analogue. Des réparations non conformes peuvent provoquer de graves accidents, des dommages sur l'appareil et l'installation ou des dysfonctionnements. En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou de demande de réparation, veuillez tenir compte des indications figurant dans le chapitre 'Service de réparation'. En cas de besoin, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être employées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Son utilisation correcte reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les consignes contenues dans ce mode d'emploi.

Utilisation

- Utilisez la fonction de sécurité enfants.
- Si l'appareil présente des dommages visibles, ne le mettez pas en service et adressez-vous à notre service clientèle.
- Dès qu'un dysfonctionnement est constaté, débranchez l'appareil du secteur.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'aucun corps étranger ou animal ne se trouve dans l'espace de cuisson.
- Ne conservez pas dans l'espace de cuisson et le tiroir chauffant des objets pouvant constituer un danger en cas de mise en marche involontaire. Ne placez jamais dans l'espace de cuisson des aliments ou des matériaux sensibles à la chaleur ou inflammables, tels que produits de nettoyage, sprays pour four, etc.
- Pour des appareils avec gril: quand vous utilisez le gril, laissez la porte de l'appareil fermée. La chaleur pourrait sinon endommager les éléments de commande et d'affichage ou les meubles encastrés situés au-dessus de l'appareil.

Attention, risque de brûlure!

- L'appareil devient très chaud durant l'utilisation. La porte de l'appareil devient également très chaude.
- A l'ouverture de la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de l'espace de cuisson.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud pendant un long moment et sa température redescend lentement à la température ambiante. Attendez que l'appareil ait refroidi avant d'effectuer des travaux de nettoyage, par exemple.
- La graisse et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Il est dangereux de faire chauffer de l'huile dans l'espace de cuisson pour rôtir de la viande (à éviter absolument). N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau. Risque d'explosion! Etouffez les flammes à l'aide d'une couverture d'extinction et maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Les aliments réchauffés ne doivent pas être arrosés de spiritueux (cognac, whisky, eau-de-vie, etc.). Risque d'explosion!
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons, etc. Une dessiccation excessive pourrait provoquer un incendie.

- Si vous remarquez un dégagement de fumée dû à un incendie supposé de l'appareil ou de l'espace de cuisson, gardez la porte de l'appareil fermée et coupez l'alimentation électrique.
- Les accessoires chauffent dans l'espace de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

Attention, risque de blessure!

- Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte. Cela constitue un risque de blessure si vous bougez la porte de l'appareil. Soyez particulièrement vigilant(e) en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez ou ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil, ne posez pas d'objets dessus.
- Pour des cuisinières: pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Celui-ci est vendu dans le commerce.

Attention, danger de mort!

- Risque d'asphyxie! Gardez les éléments d'emballage comme les films plastiques et le polystyrène hors de portée des enfants. Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants.

Prévenir des dommages sur l'appareil

- Ne fermez pas brusquement la porte de l'appareil.
- Ne placez jamais d'objets directement sur la chaleur de sole.
- Sur les appareils sans chaleur de sole visible (corps de chauffe), n'utilisez pas de garniture d'espace de cuisson en aluminium.
- Dans l'espace de cuisson, n'utilisez pas d'objets susceptibles de rouiller.
- Ne coupez pas à l'aide de couteaux ou de molettes sur la plaque à gâteaux originale afin de ne pas l'endommager.
- Afin d'éviter la corrosion. laissez la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi.
- Lors du nettoyage, veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Utilisez un chiffon modérément humide. N'aspergez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Toute pénétration d'eau endommage l'appareil.

2 Elimination

Emballage

- Les éléments d'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Débranchez l'appareil du secteur. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

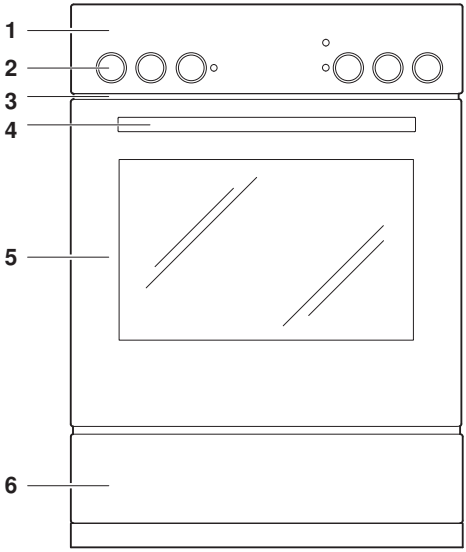
- Pour éviter les accidents dus à une utilisation non conforme, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Coupez ensuite le cordon de l'appareil.
- Retirez le verrouillage de porte ou rendez-le inutilisable.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux dispositions locales. Adressez-vous aux autorités compétentes de votre commune, à votre centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récupération et la réutilisation de ce produit.

3 Description de l’appareil

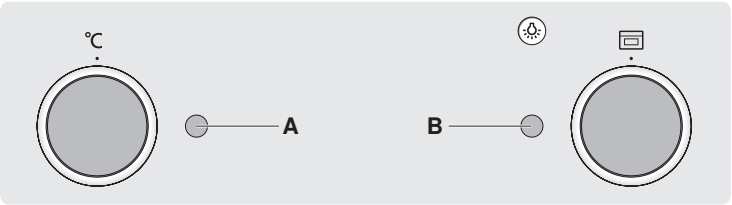
3.1 Structure



1 Eléments de commande et d’affichage
2 Commutateur rotatif
3 Ouverture de ventilation
4 Poignée de la porte
5 Porte de l’appareil
6 Tiroir de l’appareil *

* en fonction du modèle

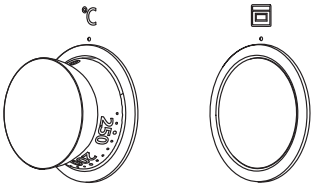
3.2 Eléments de commande et d’affichage



Commutateur rotatif

℃ Température de l’espace de cuisson Mode de fonctionnement

Les symboles des différents modes de fonctionnement ainsi que les valeurs de température sont inscrits sur les commutateurs rotatifs escamotables et sont visibles une fois que les commutateurs sont sortis.



- Pour le faire sortir, appuyer au centre du commutateur rotatif.
- Pour l'escamoter, placer le commutateur rotatif sur «0» et appuyer au centre du commutateur rotatif.

Symboles des modes de fonctionnement

	Chaleur voûte et sole		Chaleur voûte et sole humide
	Chaleur de sole		Air chaud humide
	Gril		PizzaPlus
	Gril-chaleur tournante		Air chaud

Touche

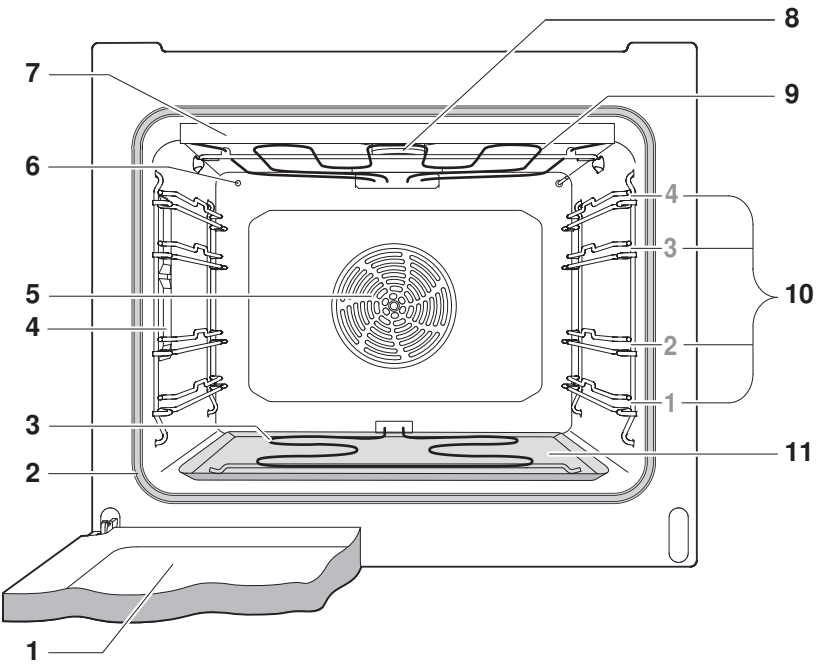
Eclairage

Lampes témoins

A Chauffage

B Fonctionnement

3.3 Espace de cuisson



1 Porte de l'appareil

2 Joint de la porte

3 Chaleur de sole

4 Eclairage

5 Ventilateur d'air chaud

6 Sonde de température de l'espace de cuisson

7 Protection contre le contact avec le gril/la chaleur de voûte

8 Ventilation de l'espace de cuisson

9 Gril/chaleur de voûte

10 Niveaux avec inscription

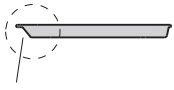
11 Garniture d'espace de cuisson

3.4 Accessoires

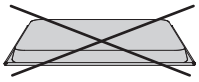
Détérioration due à une utilisation incorrecte!
N’utilisez ni couteaux ni molettes dans les accessoires.

Plaque à gâteaux originale

- Moule pour les tartes et les biscuits
- Bac récupérateur en combinaison avec la grille
- Si la plaque n’est pas entièrement recouverte lors de la cuisson, elle peut se déformer. Il s’agit d’un phénomène normal. La plaque reprend sa forme d’origine lorsqu’elle refroidit.

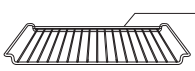


- ▶ Veiller à ce que le «biseau» **1** de la plaque à gâteaux originale dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.

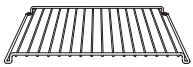


- ▶ L’utiliser exclusivement dans la position normale – et non à l’envers.

Grille



- Niveau pour les plats à rôtis et les moules
- Niveau pour la viande, les pizzas surgelées, etc.
- ▶ Veiller à ce que la traverse **1** dans l'espace de cuisson soit à l'arrière. L’aliment à cuire peut ainsi être retiré de l’espace de cuisson en toute sécurité.



- Refroidissement de pâtisserie

Garniture d'espace de cuisson

- Placée entre le fond de l'espace de cuisson et la chaleur de la sole pour éviter l'encrassement du fond de l'espace de cuisson.

Accessoires spéciaux

Placez les accessoires non compris dans la livraison sur la grille.

- Vous trouverez les accessoires spéciaux sous: www.vzug.com

4 Utilisation

4.1 Avant la première mise en service

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil nouvellement installé, effectuer les opérations suivantes:

- Retirer les matériaux d'emballage et de transport de l'espace de cuisson.
- Nettoyer l'espace de cuisson et les accessoires.
- Faire chauffer l'espace de cuisson à vide (sans grille, plaques à gâteaux, etc.) avec le mode de fonctionnement à la température maximum d'espace de cuisson pendant environ 1 heure.
- Si votre appareil est équipé de plaques de cuisson en fonte, faites chauffer celles-ci individuellement pendant 5 minutes (sans ustensiles de cuisson) à puissance maximale.

Bien aérer la pièce durant cette période car un dégagement d'odeur et de fumée peut se produire.

La mise en service et l'utilisation d'un champ de cuisson en vitrocéramique sont décrites dans le mode d'emploi séparé. Veuillez suivre les consignes mentionnées.

4.2 Sélection du mode de fonctionnement

- Régler le commutateur rotatif sur le mode de fonctionnement souhaité.
  - La lampe témoin «Fonctionnement» est allumée.

4.3 Sélection de la température de l'espace de cuisson

- Sélectionner la température de l'espace de cuisson.
  - La lampe témoin «Chauffage» est allumée.
  - L'espace de cuisson est préchauffé.

Dès que la température réglée est atteinte,

- la lampe témoin «Chauffage» s'éteint.

4.4 Arrêt

- Placer sur «0» les commutateurs rotatifs ⊟ et °C.
  – La lampe témoin «Fonctionnement» s'éteint.

Retirer l'aliment à cuire

Risque de brûlure!
De l'air chaud peut s'échapper de l'espace de cuisson à l'ouverture de la porte.
Les accessoires chauffent. Utilisez des gants de protection ou des maniques.

- Retirer l'aliment cuit de l'espace de cuisson.
- Laisser la porte de l'appareil ouverte en position encliquetée jusqu'à ce que l'espace de cuisson soit refroidi afin d'éviter la corrosion.

5 Modes de fonctionnement

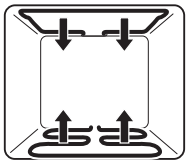
5.1 Tableau des modes de fonctionnement

Voici une description de l'ensemble des modes de fonctionnement et du réchauffage rapide.

- Placer les moules sur la grille.
- Veiller à ce que le «biseau» de la plaque à gâteaux originale dans l'espace de cuisson soit à l'arrière.
- En tournant le commutateur rotatif, sélectionner le mode de fonctionnement souhaité.

Reportez-vous aux indications figurant dans les 'Conseils de réglage' et 'Trucs et astuces'.

5.2 Chaleur voûte et sole



Plage de température	50-270 °C
Valeur proposée	200 ℃
Niveau	2 (ou 1)

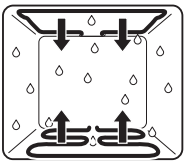
Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur.

Application

- Mode de fonctionnement classique pour la cuisson sur un niveau
- Gâteaux, biscuits, pains et rôtis

Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

5.3 Chaleur voûte et sole humide



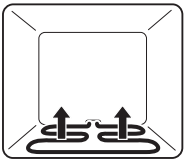
Plage de température	50-270 °C
Valeur proposée	200 ℃
Niveau	2 (ou 1)

Le chauffage est effectué par les corps de chauffe supérieur et inférieur. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

- Pain, pâtisserie en pâte levée, rôti et gratin sur un niveau
- Cuire à basse température

5.4 Chaleur de sole



Plage de température	50-270 °C
Valeur proposée	200 ℃
Niveau	2 (ou 1)

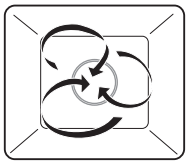
Le chauffage est effectué par le corps de chauffe inférieur.

Utilisation

- Cuisson intense de fonds de tarte
- Stérilisation

Pour un résultat croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir.

5.5 Air chaud



Plage de température	50-270 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2
	(ou 1 + 3 + 2)

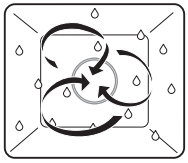
L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène.

Utilisation

- Convient particulièrement pour les petits gâteaux mis à cuire simultanément sur plusieurs niveaux
- Gâteaux, pains et rôtis

Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de , car la transmission de chaleur est plus efficace.

5.6 Air chaud humide



Plage de température	50-270 °C
Valeur proposée	180 °C
Niveau	1 + 3 ou 2
	(ou 1 + 3 + 2)

L'air de l'espace de cuisson est chauffé par le corps de chauffe situé derrière la paroi arrière de l'espace de cuisson et circule de façon homogène. Un minimum de vapeur qui apparaît est évacué de l'espace de cuisson. L'humidité de l'aliment à cuire est conservée.

Utilisation

- Pâtisseries en pâte levée et pains cuits sur plusieurs niveaux en même temps
- Gratins et soufflés

Sélectionner une température inférieure d'env. 20 °C à celle de ▭, car la transmission de chaleur est plus efficace.

5.7 PizzaPlus

Plage de température	50-270 °C
Valeur proposée	200 °C
Niveau	2 (ou 1)

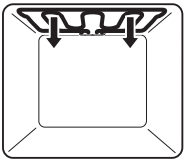
Le chauffage est effectué par de l'air chaud et la chaleur de sole. Le fond de l'aliment fait l'objet d'une cuisson plus intense.

Utilisation

- Pizza
- Tartes et quiches

Pour un résultat particulièrement croustillant, utiliser une plaque émaillée sombre ou un moule noir sans papier de cuisson.

5.8 Gril



Plage de température	50-270 °C
Valeur proposée	250 °C
Niveau	3 ou 4

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril.

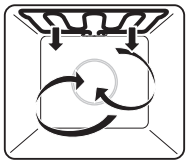
Application

- Aliments à griller peu épais comme les steaks, côtelettes, morceaux de poulet, poissons et saucisses
- Gratinage
- Toasts

▶ Placer l'aliment directement sur la grille.

▶ Garnir la plaque à gâteaux originale d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

5.9 Gril chaleur tournante



Plage de température	50-270 °C
Valeur proposée	200 ℃
Niveau	2 ou 3

Le chauffage est effectué par le corps de chauffe du gril. L'air de l'espace de cuisson est soufflé uniformément par le ventilateur d'air chaud.

Utilisation

- Convient particulièrement pour un poulet entier.
- Aliments à griller épais
- Gratins et soufflés

▶ Placer l'aliment à griller directement sur la grille ou dans un plat en porcelaine ou en verre.

▶ Garnir la plaque à gâteaux originale d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.

6 Trucs et astuces

6.1 Pâtisseries et rôtis

Résultat	Remède
• La pâtisserie ou le rôti ont belle allure. Mais l'intérieur est pâteux ou n'est pas cuit.	▶ La prochaine fois, baisser la température de l'espace de cuisson et prolonger la durée.

6.2 Gâteaux

Résultat	Remède
• Le gâteau s'effondre.	▶ Comparer les réglages avec les 'Conseils de réglage' fournis séparément. ▶ La prochaine fois, baisser la température de l'espace de cuisson et prolonger la durée. ▶ Malaxer la pâte assez longtemps et l'enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Pour la pâte à biscuit, mélanger plus longtemps le jaune d'œuf/blanc d'œuf, incorporer soigneusement à la pâte et enfourner dès que la préparation est prête. ▶ Respecter la quantité de levure chimique.

6.3 Différence de brunissement

Résultat	Remède
• La pâtisserie n'est pas d'un brun uniforme.	▶ La prochaine fois, baisser la température de l'espace de cuisson et adapter la durée. ▶ Pour , et , vérifier si les niveaux sélectionnés correspondent à ceux des 'Conseils de réglage' donnés séparément. ▶ Pour la cuisson sur un niveau, sélectionner . ▶ Ne pas placer les moules ou les pâtisseries élevées juste devant la paroi arrière de l'espace de cuisson.
• Sur une plaque à gâteaux, une pâtisserie est plus claire que sur l'autre.	▶ Comparer les réglages avec les 'Conseils de réglage' fournis séparément.

Une différence de brunissement est normale. Le brunissement sera plus uniforme si vous baissez la température de l'espace de cuisson.

6.4 Economie d'énergie

Les modes de fonctionnement et requièrent moins d'énergie que les modes et .

- Eviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.
- N'allumer l'éclairage que si nécessaire.
- Utiliser la chaleur résiduelle: à partir d'une durée de 30 minutes, éteindre l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson (sauf pour le soufflé, le biscuit, la pâte à choux et la pâte feuilletée).
- Ne préchauffer qu'au minimum.
- Ne préchauffer l'espace de cuisson que lorsque le résultat de cuisson en dépend.

7 Entretien et maintenance

Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!
Laissez refroidir l'appareil et les accessoires avant le nettoyage.
Endommagement de l'appareil en cas de traitement inapproprié!
N'utilisez que des chiffons doux. N'utilisez ni produit nettoyant abrasif ou acide, ni grattoir métallique coupant ou abrasif, ni paille de fer, éponges abrasives, etc. Ces produits rayent la surface. Les surface en verre rayées peuvent se fendre.
Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à vapeur.

7.1 Nettoyage extérieur

- Eliminer immédiatement les salissures ou les résidus de produits nettoyants.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle (pour les surfaces métalliques, nettoyer dans le sens du polissage).
- Sécher avec un chiffon doux.

Tiroir de l'appareil

Pour le nettoyage, il est possible de retirer le tiroir.

- Tirer le tiroir jusqu'à la butée, le soulever légèrement et le retirer par l'avant.

7.2 Nettoyage du joint de la porte

- Nettoyer le joint de la porte avec un chiffon doux humidifié sans utiliser de produit nettoyant.
- Sécher avec un chiffon doux.

Retirer le joint de la porte

- Tirer légèrement le joint par les coins vers l'extérieur et défaire le crochet.

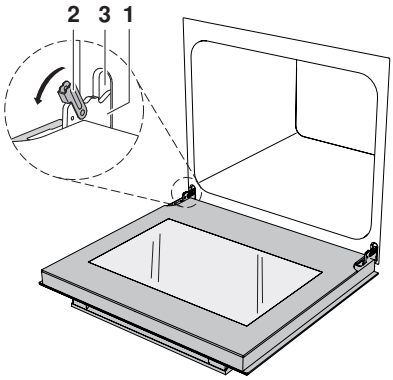
7.3 Nettoyage de la porte de l'appareil

- Nettoyer la porte de l'appareil avec un chiffon doux imprégné d'eau de vaisselle.
- Sécher avec un chiffon doux.

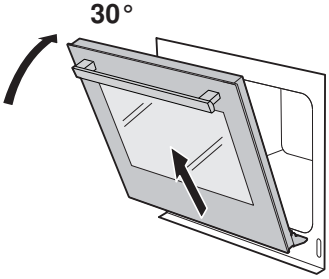
Retirer la porte de l'appareil

Risque de blessure dû aux pièces mobiles!
Veillez à ce que personne n'introduise les doigts dans la charnière de la porte.
La porte de l'appareil est lourde. Maintenez la porte de l'appareil par les côtés avec les deux mains lorsque vous la retirez ou la remettez en place.

- Ouvrir complètement la porte de l'appareil.
- Rabattre totalement vers l'avant les étriers **2** sur les deux charnières **1.**



- Fermer la porte jusqu'à la butée (env. 30°).
- Retirer la porte de l'appareil en l'inclinant par le haut.



Mise en place de la porte de l'appareil

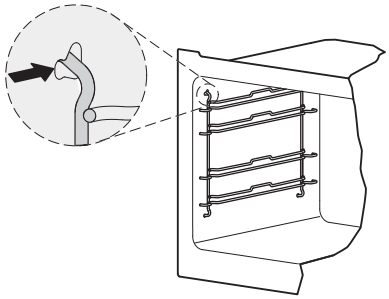
- Introduire les deux charnières **1** par l'avant dans l'ouverture **3**.
- Ouvrir complètement la porte de l'appareil et fermer les étriers **2** vers l'arrière.

7.4 Nettoyage des accessoires et de la grille de guidage

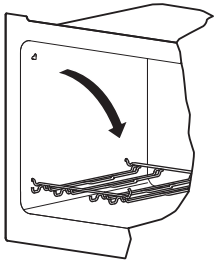
- La grille et la grille de guidage peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- La plaque à gâteaux originale peut être nettoyée au lave-vaisselle, mais sa propriété anti-adhérente s'en trouve amoindrie.

Retirer et remettre la grille de guidage en place

▶ En haut, pousser la grille de guidage vers l'arrière et le haut et la sortir de son logement.



▶ Pivoter la grille de guidage vers le milieu de l'espace de cuisson et la soulever hors du logement inférieur.
▶ Montage dans l'ordre inverse.



Retirer la protection contre le contact avec le gril et la chaleur de voûte

▶ La prendre des deux côtés et la retirer par l'avant.

7.5 Nettoyage de l'espace de cuisson

Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte! Ne tordez ni la sonde de température ni les éléments de chauffage. Ne grattez pas la surface. Sinon vous risquez de l'endommager.

- Eliminer les salissures avec un chiffon humide, si possible lorsque l'espace de cuisson est encore tiède. Utiliser un chiffon imbibé d'eau de vaisselle et essuyer avec un chiffon doux.
- Utiliser les produits de nettoyage de four courants et respecter les indications du fabricant.
- Pour un nettoyage plus simple du fond de l'espace de cuisson, soulever la chaleur de sole. Nettoyer le corps de chauffe avec un chiffon humide.

7.6 Autonettoyage catalytique

Risque de dommages sur l'appareil dus à une utilisation incorrecte!
Ne frottez pas l'espace de cuisson. N'utilisez pas de sprays pour four, pâtes ou produits ménagers de nettoyage. Sinon, les propriétés autonettoyantes seront détruites!

L'espace de cuisson est équipé, en fonction du modèle, d'un revêtement pour le nettoyage catalytique. Ce revêtement est mat et rugueux.
Le processus de nettoyage catalytique élimine l'encrassement pendant l'utilisation normale à des températures supérieures à 200 °C.

L'autonettoyage a besoin d'oxygène. Ne recouvrez donc pas un revêtement catalytique encrassé.

Eviter les résidus

Les résidus, par exemple les sauces ou le sucre incrustés, abîment l'effet nettoyant.

- Lors de l'utilisation du gril: revêtir la plaque à gâteaux originale d'une feuille d'aluminium et l'enfourner sous la grille.
- Pour un aliment à griller haut, utiliser un moule en porcelaine ou en verre.

- Nettoyer dès que possible les salissures lorsqu'elles sont encore à l'état liquide.
- Placer une garniture d'espace de cuisson entre le fond de l'espace de cuisson et la chaleur de sole.

Eliminer les résidus

Si des résidus se sont formés:

- ramollir et nettoyer les résidus avec un chiffon humide.
- Détacher avec précaution les résidus épais et résistants à l'aide d'un grattoir en plastique ou en bois. Ramollir et nettoyer les résidus restants avec un chiffon humide.

Enlevez uniquement les résidus. Les salissures restantes brûlent parfois après plusieurs processus de cuisson et nettoyage. Des tâches peuvent rester en cas de salissures tenaces ou après quelques années de fonctionnement.

Espace de cuisson fortement encrassé

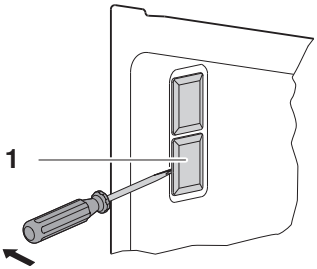
- Faire chauffer l'espace de cuisson à vide pendant plusieurs heures à une température de l'espace de cuisson maximale en mode de fonctionnement .

7.7 Remplacement de la lampe halogène

AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique.
Coupez l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe halogène.
Risque de brûlure dû aux surfaces chaudes!
Laissez refroidir la lampe halogène et l'appareil avant de remplacer la lampe halogène.

Il est conseillé de remplacer les deux lampes halogènes en même temps, même si l'une des deux fonctionne encore.

- Retirer la grille de guidage de gauche.
- Placer un tournevis au milieu du bord en verre et retirer le verre de lampe **1** de son support avec précaution.
- Retirer la lampe halogène défectueuse.
- Enficher avec prudence la nouvelle ampoule halogène.



Ne touchez pas la lampe halogène neuve avec les mains nues. A la place, utilisez un chiffon fin et sec exempt de graisse.

- Introduire le verre de lampe **1** dans le support.
- Répéter la même procédure pour le remplacement de la deuxième lampe halogène.
- Refixer la grille de guidage.
- Rétablir l'alimentation électrique.

8 Remédier soi-même aux dérangements

8.1 Procédure

Vous trouverez ci-dessous la liste des dérangements que vous pouvez éliminer vous-même. Si un autre dérangement s'affiche ou si vous ne parvenez pas à éliminer le dérangement, veuillez appeler le service clientèle.

Avant d'appeler le service clientèle:

- Notez le numéro FN (voir plaque signalétique sous 'Caractéristiques Techniques').

8.2 Que faire lorsque …

… l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché.	▶ Placer sur «0» tous les commutateurs rotatifs. ▶ Changer le fusible. ▶ Enclencher de nouveau le coupe-circuit automatique.
• Le fusible se déclenche plusieurs fois.	▶ Appeler le service clientèle.
• Interruption de l'alimentation électrique.	▶ Contrôler l'alimentation électrique.

…seul l'éclairage ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• Lampe halogène défectueuse.	▶ Placer sur «0» tous les commutateurs rotatifs. ▶ Débrancher l'appareil du réseau. ▶ Remplacer la lampe halogène.

… une forte fumée se dégage pendant l'utilisation du gril

Cause possible	Remède
• Les aliments sont trop près des corps de chauffe.	▶ Vérifier si le niveau choisi correspond à celui des 'Conseils de réglage'.
• La température de l'espace de cuisson est trop élevée.	▶ Réduire la température de l'espace de cuisson.

… une forte fumée se dégage pendant le chauffage

Cause possible	Remède
• Lors de la cuisson avec , et , il se peut que de la graisse goutte sur le corps de chauffe de la chaleur de sole. Lors de la prochaine utilisation de , ou , la graisse sur le corps de chauffe est brûlée.	▶ Nettoyer le corps de chauffe refroidi. N'utiliser en aucun cas de produits nettoyants forts ou des éponges abrasives. Cela endommagerait les corps de chauffe.

9 Cuisinière

Ne jamais mettre en marche les plaques de cuisson en fonte - surtout en cas de puissance élevée - sans ustensile de cuisson, sinon les plaques de cuisson peuvent être détériorées par la surchauffe.
Ne jamais placer d'ustensiles de cuisson froids sur des plaques de cuisson en fonte chaudes, sinon elles seront détériorées par la différence de température importante.
Ne jamais refroidir les plaques de cuisson en fonte chaudes sinon elles risquent d'être détériorées.

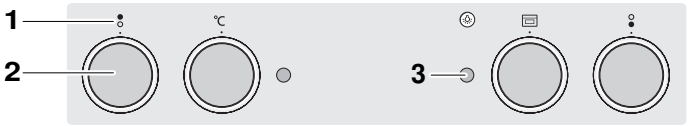
En fonction du modèle, la cuisinière est équipée d'un champ de cuisson en vitrocéramique ou de plaques de cuisson en fonte. Avec un champ de cuisson en vitrocéramique, veuillez observer le mode d'emploi correspondant.

Pour protéger les enfants en bas âge, un dispositif peut être installé sur la cuisinière. Celui-ci est vendu dans le commerce.

9.1 Eléments de commande et d'affichage

Panneau de commande

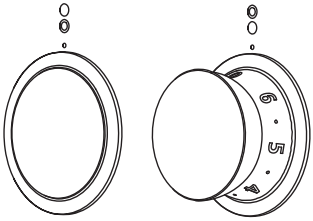
Le nombre, le type et la disposition des éléments dépendent du modèle et de l'équipement.



1 Affectation des zones de cuisson devant/derrière
2 Commutateur rotatif escamotable
3 Lampe témoin de fonctionnement allumée: au moins une zone de cuisson en marche

Commutateur rotatif

Les chiffres des différents niveaux de puissance sont inscrits sur les commutateurs rotatifs escamotables et sont visibles une fois que les commutateurs sont sortis.



- Pour le faire sortir, appuyer au centre du commutateur rotatif.
- Pour l'escamoter, placer le commutateur rotatif sur «0» et appuyer au centre du commutateur rotatif.

9.2 Ustensiles de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

Le fond des ustensiles de cuisson doit être indéformable. Lorsqu'il est chaud, le fond des ustensiles de cuisson doit poser à plat sur la zone de cuisson. Les ustensiles de cuisson en métal sont mieux adaptés que ceux en verre ou en céramique, étant donné que la chaleur se répartit plus rapidement avec le métal. Les fonds des ustensiles en aluminium ou en alliages à base d'aluminium risquent de laisser des traces d'abrasion difficiles à enlever sur la surface en vitrocéramique.

Une cuisson économique

Tenir compte de ce qui suit pour obtenir une consommation d'énergie homogène et utiliser l'énergie le plus efficacement possible:

- Le fond de l'ustensile de cuisson doit être propre, sec et lisse (pas de fond rugueux).
- Choisir une zone de cuisson dont le diamètre correspond autant que possible au diamètre externe du fond de l'ustensile de cuisson.
- Poser l'ustensile de cuisson au centre de la zone de cuisson.
- Utiliser des couvercles qui ferment bien.
- Choisir le diamètre de l'ustensile de cuisson en fonction de la quantité de remplissage.

9.3 Utilisation

L'utilisation est en principe identique pour toutes les zones de cuisson.

Régler une zone de cuisson

▶ Si les commutateurs rotatifs sont rentrés, appuyer sur le milieu du commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée.
  – Le commutateur rotatif ressort.
▶ Régler le commutateur rotatif sur le niveau de puissance souhaité.
  – La lampe témoin de fonctionnement est allumée.

Pour les zones normales de cuisson, le commutateur rotatif peut être tourné dans les deux sens en passant par le niveau de puissance «0». Pour les zones de cuisson à deux circuits/de rôtissage, le commutateur rotatif possède une butée et peut être tourné dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse.

- Pour enclencher la zone de cuisson supérieure à deux circuits/de rôtissage, tourner d'abord le commutateur rotatif jusqu'à la butée, puis le mettre sur le niveau de puissance souhaité.

Tableau des niveaux de puissance

Niveau de puissance	Procédé de cuisson	Application pratique
1	Faire fondre, réchauffer doucement	Beurre, chocolat, gélatine, sauces
2	Faire gonfler	Riz
3	Poursuivre la cuisson, faire réduire, cuire à l'étuvée	Légumes, pommes de terre, sauces, fruits, poisson
4	Poursuivre la cuisson, faire braiser	Pâtes, soupes, rôtis
5	Rôtir à feu doux	Rösti, omelettes, aliments panés, saucisses à griller
6	Rôtir, faire frire, faire chauffer rapidement	Viande, frites, faire bouillir de l'eau

Arrêter la zone de cuisson

- Régler le commutateur rotatif de la zone de cuisson souhaitée sur le niveau de puissance «0».
  - La lampe témoin de fonctionnement s'éteint si les autres zones de cuisson sont déclenchées.
  - Le commutateur rotatif peut maintenant être rentré.

9.4 Nettoyage et entretien

Risque de brûlure! Laissez refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Nettoyer les plaques de cuisson en fonte après chaque utilisation pour éviter l'incrustation de restes d'aliments. Les salissures séchées ou incrustées sont plus difficiles à nettoyer.

- Pour nettoyer les taches de tous les jours, utiliser seulement un chiffon doux ou une éponge avec de l'eau.
- Sécher les plaques de cuisson en fonte avec un chiffon doux.

L'utilisation de produits d'entretien protecteurs est recommandée. L'anneau en acier inoxydable autour des plaques de cuisson en fonte jaunit avec le temps sous l'effet de la forte chaleur. Cette décoloration est normale et ne peut être éliminée par le nettoyage.

10 Accessoires et pièces de rechange

Pour les commandes, indiquer la famille de produits de l'appareil et la désignation précise de l'accessoire ou de la pièce de rechange.

10.1 Accessoires

Plaque à gâteaux originale

Grille

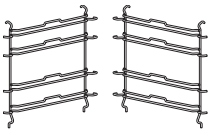
Conseils de réglage

10.2 Accessoires spéciaux

Informations sous: www.vzug.com

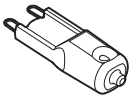
10.3 Pièces de rechange

Grille de guidage
gauche/droite

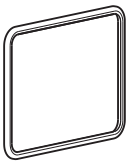


Garniture d'espace de cuisson pour
le fond de l'espace de cuisson

Lampe halogène



Joint de la porte



La lampe halogène est également disponible dans le commerce spécialisé.

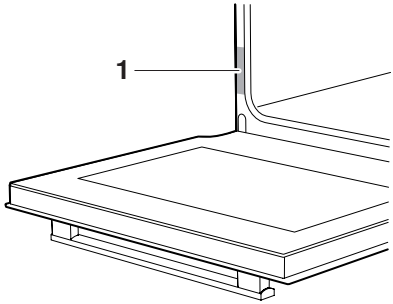
11 Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

- Voir la notice d'installation.

Raccordement électrique

- Voir la plaque signalétique **1**.



11.1 Note pour les instituts d'essai

La classe d'efficacité énergétique selon EN 50304/EN 60350 est définie avec les modes de fonctionnement et .

La mise en place de thermocouples entre la porte de l'appareil et le joint peut entraîner une perte d'étanchéité, d'où des mesures erronées.
La détermination du volume utile au sens de EN 50304/EN 60350 se fait avec les grilles de guidage démontées.

11.2 Mesure de la température de l'espace de cuisson

La température de l'espace de cuisson est mesurée selon la norme internationale en vigueur dans l'espace de cuisson vide. Vos propres mesures peuvent être imprécises et ne se prêtent donc pas à une vérification de la précision de la température.

12 Notes

13 Index

A

Accessoires 19, 44
Nettoyer 33
Accessoires spéciaux 20, 44
Affichage 39
Air chaud 25
Air chaud humide 25
Arrêt 22
Arrêt de l'appareil 22
Arrêter la zone de cuisson 42
Autonettoyage 34
Autonettoyage catalytique 34
Avant la première mise en service 11

C

Caractéristiques techniques 46
Chaleur de sole 18, 24
Chaleur voûte et sole 23
Chaleur voûte et sole humide 24
Commutateur rotatif 16, 39
Conseils de réglage 44
Consignes d'utilisation 11
Consignes de sécurité
Avant la première mise en service 11
Généralités 6
Utilisation conforme à l'usage prévu 11, 12
Contrat d'entretien 51
Corps de chauffe
Nettoyer 34
Cuisinière 39
Eléments de commande et d'affichage 39
Nettoyage et entretien 43
Ustensiles de cuisson 41
Utilisation 41

D

Désinstallation 14
Différence de brunissement 29
Dimensions extérieures 46
Domaine de validité 2

E

Eclairage 37
Economie d'énergie 30
Eléments d'affichage 16
Eléments de commande 16
Elimination 14
Emballage 14
Entretien 31
Espace de cuisson
  Mesure de la température 46
  Nettoyer 34

F

Famille de produit 2

G

Garniture d'espace de cuisson ... 18, 19
Gril 26
Gril-chaleur tournante 27
Grille 19
Grille de guidage
  Nettoyer 33
  Retirer 33

I

Instituts d'essai 46

J

Joint de la porte
  Nettoyer 31
  Retirer 31

L

Lampe halogène 35
Lampes témoins 17

M

Mise en service 11, 21
Modes de fonctionnement 16, 23
  Sélectionner 21

N

Nettoyage 31
  Autonettoyage catalytique 34
Nettoyage extérieur 31
Niveaux 18
No de modèle 2

P

Pièces de rechange 45
PizzaPlus 26
Plaque à gâteaux originale 19
Plaque signalétique 46
Porte de l'appareil
  Retirer 32
Préchauffage 30
Première mise en service 21
Protection contre le contact 33

Q

Questions 51

R

Raccordement électrique 46
Régler une zone de cuisson 41
Remédier soi-même aux dérangements 37
Retirer l'aliment à cuire 22

S

Sécurité 14
Service de réparation 51
Sonde de température 18
spécifiques à l'appareil
Consignes de sécurité 8
Symboles 5

T

Tiroir de l'appareil
Nettoyer 31
Touche 17
Trucs et astuces 28
Type 2

U

Une cuisson économique 41
Ustensiles de cuisson 41

14 Service de réparation

Le chapitre 'Éliminer soi-même des pannes' vous donne des informations précieuses pour résoudre les petits dérangements. Vous pouvez ainsi éviter de faire appel à un technicien de service et économiser les coûts afférents.

Enregistrez votre appareil V-ZUG en ligne dès aujourd'hui sur vzug.ch ou à l'aide de la carte ci-jointe et profitez ainsi de la meilleure assistance en cas de panne, y compris pendant la garantie usine de 2 ans de l'appareil. Pour l'enregistrement, vous aurez besoin du numéro de fabrication (FN) et de la désignation de l'appareil. Ceux-ci peuvent être reportés ici ou vous pouvez utiliser le timbre d'entretien fourni avec l'appareil:

FN _____ **Appareil** _____

Si vous devez prendre contact avec V-ZUG en cas de dérangement, veillez à avoir ces informations sous les yeux, car elles vous seront demandées en premier lieu. Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique de votre appareil.

- Ouvrir la porte de l'appareil.
  - La plaque signalétique se trouve à gauche sur la paroi latérale.

Votre contrat de réparation

En composant le numéro d'assistance gratuit 0800 850 850, vous serez mis en contact directement avec le Centre d'entretien V-ZUG. Après avoir indiqué votre numéro de contrat par téléphone, nous conviendrons avec vous d'une date de rendez-vous sur place très rapidement.

Questions d'ordre général, accessoires, contrat d'entretien

V-ZUG vous aide pour toutes questions administratives ou techniques, prend vos commandes d'accessoires ou de pièce de rechange, ou vous informe sur les possibilités de contrats d'entretien. Vous pouvez nous joindre par téléphone au 041 767 67 67 ou sur vzug.ch.

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
Tél. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.com
Centre de service: Tél. 0800 850 850

J21007.011-0